Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 3492 (2005) (Arabic): FRANK FURTER,HOTDOG AND SAUSAGE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٣٤٩٢/ ٢٠٠٥

الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٥/٣٤٩٢

مقـــدمــــــــــة

م.ق.م ٣٤٩٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

الفرانكفورتر و الهوت دوج والسوسيس

١. المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة بالفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس

٢. التعاريف

الفرانكفورتر والهوت دوج والسوسيس هو :

ناتج استحلاب الدهن ببروتين اللحم المفروم مع المواد المضافة المصرح بها والمغلف داخل أغلفة صناعية غذائية مصرح بها والمطهى مع أو بدون التدخين والمعبأ بأغلفة أو بدون أغلفة والمحفوظ فى صورة مبردة أو مجمدة أو معلب فى وسط تعبئة مناسب.

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع.

٢/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المعدية وأطوارها وافرازاتها.

٣/١/٣ يتم ذبحها طبقاً للشريعة الإسلامية وتامة الإدماء.

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣).

٢/٢/٣ خلوها من النموات الفطرية.

٣/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف.

٤/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية.

٥/٢/٣ خلوها من بقايا الهرمونات.

٦/٢/٣ خلوها من بقايا المضادات الحيوية.

٧/٢/٣ خلوها من القاذروات والمواد الغريبة.

٨/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية الصادرة فى هذا الشأن.

٩/٢/٣ يكون اللحم المستخدم فى التصنيع لحوم حيوانات أو لحوم دواجن مصرح باستخدامها أو خليط منها على أن يذكر نوع اللحم المستخدم على البطاقة.

١٠/٢/٣ خلوه من المخضم والأذن والشفة والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة والشعر.

١١/٢/٣ خلوه من لحم ودهن الخنزير.

٣/٣ يشترط فى خلطة المنتج مايلى:

١/٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٤/٣ يشترط فى المنتج النهائى مايلى :

١/٤/٣ يكون من خلطة مطابقة للشروط الواردة فى البند (٣/٣).

٢/٤/٣ لاتتجاوز فترة الصلاحية :

٣ شهور للمنتج المجمد على أن تحفظ على درجة حرارة لا تزيد على - ١٨°س .

٣ شهور للمنتج المبرد المعبأ تحت تفريغ على أن تحفظ على درجة حرارة (١ : ٤° س) .

٢ شهر للمنتج المبرد على أن تحفظ على درجة حرارة (١ : ٤°س) .

٢٤ شهر للمنتج المعلب

٣/٤/٣ لا تزيد نسبة حمض الاسكوربيك أو أحد أملاحة على ٥٠٠مجم/كجم.

٤/٤/٣ لا تزيد نسبة أملاح الفوسفات على ٠,٣٪.

٥/٤/٣ لا تزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٠,٩مجم/ كجم عينة مقدرا كمالونالدهيد.

٦/٤/٣ لا يزيد العد الكلى للأحياء الدقيقة على ١٠^{٤}خلية/جم.

٧/٤/٣ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠^{٢} خلية/جم.

٨/٤/٣ يكون خالياً تماماً من المكورات العنقودية الذهبية وسمومها.

٩/٤/٣ يكون خالياً من ميكروب الكلستريديوم بيرفيرنجيس.

٣/٤/١٠ يكون خالياً من الاشيرشياكولاى.

٣/٤/١١ يكون خالياً من السالمونيلا والشيجلا فى ٢٥جم.

٣/٤/١٢ لايزيد العدد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة على ١٠٠ خلية/ جرام.

٣/٤/١٣ يكون خالياً من النموات الفطرية وسمومها.

٣/٥ فى حالة المنتج المعلب :

٣/٥/١ يكون المنتج خالى من البكتريا المتجرثمة.

٣/٥/٢ يكون المنتج خالى من البكتريا الممرضة وسمومها.

٣/٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/٧ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٤. المعايير الوصفية

٤/١ يراعى ان تتوافر فى اللحوم المعد منها المنتج ما يلى :

٤/١/١ خلوها من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية.

٤/٢ يراعى ان تتوافر فى المنتج النهائى مايلى :

٤/٢/١ نسبة الدهن فى حدود ٢٠٪ .

٤/٢/٢ البروتين الكلى فى حدود ١٥٪ .

٤/٢/٣ اللحم الأحمر فى حدود ٦٠٪ .

٤/٢/٤ المواد المالئه الكلية فى حدود ١٠٪ مقدرة ككربوهيدرات.

٤/٢/٥ نسبة الرماد الكلى فى حدود ٣,٥٪.

٤/٢/٦ يسمى المنتج باسم اللحم المصنع منه اذا زادت نسبة اللحم فى الخلط على فى حدود ٦٠٪.

٤/٢/٧ المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية المميزة للمنتج.

٤/٢/٨ نسبة الرطوبة فى حدود ٦٠٪ للمنتج المبرد والمجمد.

٤/٢/٩ فى حالة المنتج المعلب فى وسط تعبئة مائى يراعى ان تحسب نسب الدهن والبروتين الكلى واللحم والمواد المالئة على اساس ٤٠٪ مادة جافة .

٥. العبوات والبيانات

١/٥يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م.ق.م ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ، يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية.

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٢/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل:

- نسبة الدهن ·
- نسبة البروتين الكلى ·
- المواد المالئة ·
- المواد الحافظة فى حالة اضافتها ·

٣/٢/٥ اسم الصنف ونوعه (مبرد – مجمد – معلب).

٤/٢/٥ نوع اللحم المستخدم ·

٥/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٦/٢/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول

٧/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد للمنتج المستورد.

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها" .

٧. المصطلحات الفنية

فرانكفورتر...Frankfurter

الهوت دوج ....Hotdog

٨. المراجع

- ICMSF

International Commission on microbiological specification for food.

Micro-organisms in foods 1(1978)

2ed 1.C.MSF university of foronto press, Toronto Buffabo, London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

معهد التغذية.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

مصلحة الرقابة الصناعية.

الإدارة المركزية لمعامل وزارة الصحة.

وزارة الزراعة.

شركة فرج الله.

شركة حلوان اخوان

وزارة التجارة والتموين.

مصلحة الكيمياء.

هيئه إمدادات القوات المسلحة.

إدارة مراقبة الأغذية.

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات .

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 3492 / 2005

FRANK FURTER,HOTDOG AND SAUSAGE

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality